



LUNEDI' PROSSIMO
L'ARCIGOLOSO
FARA' PIANGERE LE CIPOLLE

l'arcigoloso



CAVALIERE
LUNEDI' PROSSIMO
VENGA A PRANZO
DA ME

Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

Via della Mendicita Istruita, 14 - 12042 BRA (CN) - Tel 0172/426207-421293

NOTIZIE ARCIGOLA



Piceno

All'interno della festa dell'Unità che si svolgerà a Porto San Giorgio dal 10 al 15 agosto presso la pineta nord la condotta del Piceno Arcigola sarà presente con uno stand saranno organizzate degustazioni, proposti vini e altri prodotti (olio, formaggi ecc.) selezionati tra il meglio della produzione regionale presentate le prossime iniziative Arcigola

Roma

La condotta ha concordato per i propri soci due proposte molto interessanti in particolare per i fine settimana:
1) A cavallo nel Parco nazionale d'Abruzzo sabato e domenica con passeggiate a cavallo e cena tipica presso il ristorante «La Cicala» di San Donato Val Camino (Frosinone) Pernottamenti presso casine o cottages Per prenotazioni telefonare al 0776/508684 508688
2) Week end in Maremma venerdì sabato e domenica con programma organizzato dal circolo Arcigola Antico riantico di Monterotondo (Gr) Con pranzi cene degustazioni e pernottamento presso il circolo e programmi di visite a cantine e alle terme di Saturnia
Per informazioni e prenotazioni telefonare al 0541/751318

tazioni telefonare al 0564/602778 e al 0564/602615 dopo le 18

Appennino modenese

Chiede questa sera dopo 15 giorni di apertura il festival dell'Unità di Vignola al interno del quale il iducio no di «Arcigola» Walter Baldi ni ha sviluppato molte attività di Arcigola tra cui una mostra di documenti e immagini sulla cultura contadina nel Vignolesse 3 dibattiti su temi «Prodotte sano» Produzione e Mercato Consumare sano con produttori e consumatori ed alcune cene di cucina regionale (piemontese i funghi dell'Appennino del Mantovano e della Toscana) presso la tenda Enoteca

Rimini

Simpatico incontro di «Gastronomia conviviale» come è stato definito l'appuntamento di questa sera durante il quale verrà presentato il libro di Piero Meldini «Le pentole del diavolo» seguita una cena «Dell'altro mondo» curata da Arcigola e dallo staff di cucina del ristorante «Cera una volta di Rimini» (Superstrada per San Marino km 2,500) A mezzanotte il programma prevede una «conclusione digestiva»
Per prenotazioni telefonare al 0541/751318

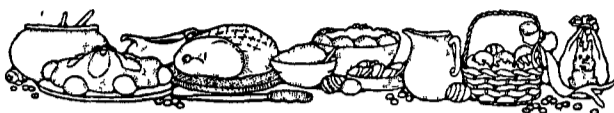
IL PRODUTTORE

Vini e farina firmati Alce nero

GABRIELE GHIANDONI

Nel 1977 per iniziativa di alcuni giovani agricoltori nati nel monastero di Montebello di Isola del Piano (al centro della pineta delle Cesate sopra Fossombrone) la Cooperativa Alce nero prese dritta da Gino Girolimoni L'idea forza dei soci è quella di fare nella produzione e trasformazione dei beni agricoli mezzi e tecniche che non attentino alla salute dei consumatori Vengono quindi messi il bando concetti chimici di sintesi diserbanti conservanti additivi coloranti Sono rigorosamente rispettate le norme dello statuto di agricoltura biologica per ottenere un «radiale recupero degli equi libri ambientali salvaguardando la redditività dell'azienda» La cooperativa coltiva circa 50 ettari di terra e il tipo di coltivazione è influenzato dalla natura del terreno e dalla tradizione grano duro e tenero segale avena orzo farro miglio mais grano saraceno (molto apprezzato per l'alto valore nutritivo) I cereali vengono decorticati oppure macinati a pietra in due mulini di proprietà della cooperativa e danno farine integrali semi integrali e bianche che vengono poi trasformate nel panificio in funzione dal gennaio 89 con una capacità

produttiva di 200 quintali al giorno La macinazione dei cereali viene eseguita in modo non distruttivo (poiché non macinato a pietra si nota una struttura globulare meno frammentata di quella delle paste convenzionali) L'agricoltura biologica rifiuta le monoculture Nei campi vengono intercalati cereali foraggi e legumi nati Alce nero conduce coltivamente cinque fattorie e due stalle con circa centoventi capi di bestiame bovino e impegna venticinque persone La distribuzione del prodotto finito (farina pasta ma anche legumi conserve salse di pomodoro miele vini come il Bianchetto del Metauro e il Sangiovese dei colli pesaresi) è curata direttamente dalla cooperativa in Italia e all'estero
Nel Montefalco ci sono due punti vendita a Montebello dove ha sede l'azienda (e dove vi consigliamo di recarvi anche per apprezzarne la bellezza naturale e a qualche chilometro da Urbino per arrivarci seguite l'indicazione «Cesane») e nella stessa Urbino in via Bramante
Cooperativa Alce nero Isola del Piano Monastero Montebello Urbino via Bramante 27



Le vie del brodetto sono infinite

PIERO MELDINI

Nel Giorno del Giudizio del mare quando incalzati dalle trombe tutti i pesci finiranno in una sola pignata

Per libera associazione letteraria papillare andavo al brodetto cucinato dal «Ristorante Davide» di Porto San Giorgio nelle basse Marche Il brodetto di Davide è di quelli che non si dimenticano La ricetta canonica prescrive tredici diverse varietà di pesce palombo razza scorfano pesce ragno merluccio celafoto rombo coda di rospo gat

tuccio gronco pesce San Pietro triglia sgombrino più calamari le seppie gli scampi le «cannocchie» (o «panocchie» o «sparnocchie» ossia le «cicale del Tirreno») le vongole le cozze e i lumaco
L'opulenza litica va a braccetto con l'estrema cura della preparazione e della cottura nel tegame di terracotta i pesci sono disposti a strati che come quelli geologici sono di matena tanto più tenera e friabile quanto più si sale in superficie Sul fondo giacciono le

vongole le cozze i lumaco ni le seppie e i calamari su questi premono più strati di pesci nuotano sopra tutti le triglie e gli scampi La cottura a fuoco lento passa a trenta minuti Quel che però fornisce al brodetto di Davide uno stile è l'arte combinatoria degli aromi e delle fragranze che all'aglio al prezzemolo e all'aceto di vino bianco (di rigore in qualsivoglia brodetto dell'Adriatico) aggiunge il peperone verde un pizzico di origano e del pomodoro non troppo maturo che

scongiora il banale e un po' volgare sapore di salsa Di questa piccola astuzia del mestiere può giovare il magno anche chi si prepara i classici quattro sgarbetti al pomodoro
Il brodetto è versato, caldo ma non bollente su fette di pane casereccio abbrustolito sulla brace
Che il brodetto di Davide sia il migliore dei brodetti della costa adriatica non m'azzardo in coscienza a dichiararlo Dalla Serenissima alla Puglia se ne possono gustare di notevoli In un ideale mappa dei brodetti rispettabili non mancheranno Chioggia Porto Garibaldi Cesenatico Catolca Fano San Benedetto Giulianova Termoli Tutti imparentati e ognuno differente dall'altro Quale più interessato alla varietà dei pesci e quale alla qualità alcuni tolleranti o addirittura partigiani del pesce azzurro e altri schiettamente ostili chi affezionato al pomodoro e chi alla «conserva» chi all'aceto e chi al vino chi al pepe e chi al peperoncino Chi calca la «via del brodetto» si accorge che questo «scendendo da Nord a Sud tende a ingentilirsi e a rarefarsi»
Il brodetto davidiano di Porto San Giorgio a metà strada è un brillante compromesso tra le versioni «hard» veneto romagnolo e quelle soft abruzzesi pugliesi Mi è stato portato il grande tegame in cui riposava Era un altro mare popolatissimo e profumato E senza alghe

IL VIAGGIO

CORRADO
TREVISAN



Ricordare Palermo

appetito e sarà quindi il caso di fermarsi al centro del mercato per assaggiare le specialità del «mangiare per strada» tipico di Palermo arancine piene di ragù o di burro e prosciutto panfette di farina di ceci fritte e crocchette di patate al profumo di menta Rificillati si può passare ad alcuni monumenti situati nelle vicinanze il palazzo delle Aquile sede del Comune la prospiciente Fontana Pretoria detta delle vergone per via delle statue di donne nude e affianco la chiesa di S. Marfiora con le sue cupole arabeggianti e il suo magnifico campanile normanno

Per pranzo potete assaggiare un'altra specialità della cucina palermitana il pane con la milza alla Antico

di Focaccina S. Francesco in via Palernostro 58 un locale nato più di cento anni fa che conserva intatto un bel arredamento liberty e dove anche i camerieri e il cuoco che mescolano un enorme penolo ne di milza sembrano gli stucchi che la tradizione racconta possedere il pane a Garibaldi e a Pirandello
Dopo aver passato «riflettendo» le ore più calde del pomeriggio potete visitare i tre monumenti più importanti di Palermo la Cattedrale il palazzo Reale e la Gastronomica Mangia Sui primi due è inutile dilungarsi basta vederli al resto pensano le guide la terza è la Gastronomica più famosa dell'isola si trovano tutte le specialità dalla bottarga alla salsiccia di tonno dal primo

sale alle «tume» delle Madonie
Per la cena un ristorante veramente bizzarro «Al Convitto» in via Castiglione Bandiera 66 Non si tratta del solito ristorante con i camerieri tristi travestiti da frati ma di un gruppo di animatori culturali che con spirito integro di antichità fratecchioni gaudenti di spensano una buona cucina tipica ad un prezzo onestissimo concludendo il tutto con uno spettacolo
Il giorno successivo si parte per Bagheria lasciando i palermitani ad ammucchiansi a Mondello la «Rimmi» della città e passati veridissimi agrumeti si possono visitare le splendide ville paese con un'attenzione particolare a villa Palagonia e il suo giardino

USI E CONSUMI

Voglio un'etichetta onesta e utile

MONICA PAOLAZZI

Quali sono le esigenze dell'uomo moderno? Secondo le aziende alimentari nutrirsi in modo sano e leggero I nuovi prodotti sono studiati ad hoc per queste nuove tendenze il loro contenuto energetico è controllato e garantito
Si batte quindi il chiodo soprattutto (se non esclusivamente) sulle calorie tralasciando gli altri importanti componenti di una dieta equilibrata Come dire che l'essenziale è dimagrire e non nutrirsi correttamente Caso più emblematico di questa strategia di marketing è la ricetta «magra» confezionata sotto l'egida di una nota associazione statunitense di controllori del peso corpo reo Ebbene il formaggio in questione non è assoluta

mente più magro della ricotta tradizionale entrambi forniscono lo stesso numero di calorie e la medesima quantità di grassi Non solo sulla confezione della ricotta dietetica anziché riportare indicazioni utili per dimagrire il sovrappeso è stampigliato per chi volesse sapere di più su come fare a dimagrire il numero telefonico della suddetta associazione!
C'è anche la margarina «per un'alimentazione equilibrata in realtà non si capisce quale sia il nesso tra questo grasso e una dieta bilanciata Ma come la «nuova» moderna» a sapere che il trucco c'è ma non si vede?
E proprio questo il punto Secondo noi la reale esigenza dell'uomo moderno o

melegio del consumatore accontento è sapere cosa e è esattamente dentro la confezione che sta acquistando qual è il valore alimentare del prodotto che ha scelto e come è preparato per sfruttare il meglio e non disperdere il suo proprietà nutrizionali E gli strumenti per farlo non mancano A partire dall'etichettaggio nutrizionale In pratica sulle confezioni degli

alimenti dovrebbe essere riportato il contenuto energetico e nutritivo non di 100 grammi di prodotto né assolu (come accade attualmente in quei pochi casi di informazione nutrizionale) bensì della porzione media di consumo del prodotto (80 gr di pasta 1 tazza di latte e così via) e riferito ai fabbisogni giornalieri standard della popolazione (80 gr di pasta

forniscono circa il 20% della quantità di glucidi raccomandata 1 tazza di latte il 51% di calcio ecc) In questo modo il consumatore riesce semplicemente «comandando» le diverse percentuali a osservare se ha raggiunto la copertura totale dei suoi fabbisogni nutrizionali oppure inverte le suone o intenden e quindi modificare le proprie abitudini alimentari L'etichettaggio inoltre può servire per confrontare prodotti analoghi e scegliere quello più conforme alle raccomandazioni dietetiche A tale proposito comunque qualcosa si sta muovendo è in via di approvazione una direttiva Cee che regolamenterà questo tipo di indicazione
Oltre all'etichettaggio ci sono po' altre possibilità di informazione Come la creazione

di banche dati alimentari che il consumatore può consultare in diretta con un terminale posto nel punto vendita Oppure la compilazione di schede descrittive dei prodotti e delle relative modalità di conservazione e preparazione «rette» dietetiche comprese da affiancare all'alimento sullo scaffale del supermercato e distribuire gratuitamente
Sono queste le iniziative che aiutano l'uomo moderno a pianificare correttamente la propria alimentazione Non a caso la Coop l'una catena di distribuzione che ha già intrapreso la via dell'informazione Intendo prima della concorrenza che il «supermarket del 2000» dovrà offrire ai clienti un servizio altamente personalizzato

CLASSIFICA

Ecco la classifica provvisoria del nostro concorso

1) Ristorante Enoteca Vignola	punti 410
2) Palazzotto Sull'Oglio (BS)	punti 378
3) S. Piero a Sieve (FI)	punti 370
4) Ristorante «Ciao Mare» Correggio (RE)	punti 350
5) Trecenta (RO)	punti 340
6) Bussero (MI)	punti 325
7) Ristorante «Piatti e Paesi» Correggio (RE)	punti 270

Vi ricordiamo che i premi sono:
Due milioni al primo
Un milione al secondo
500mila lire al terzo
Inoltre 21 premi speciali per i migliori ristoranti di ogni regione
Per l'iscrizione telefonare alla sede nazionale Arcigola, Bra, Tel. 0172/421293 426207